

Günümüz Mutfağı; Bir Sistemin Doğurduğu Mobilyalar

İsmail Emre KAVUT

Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, İç Mimarlık Bölümü, İstanbul, TÜRKİYE

*e-mail: emre.kavut@msgsu.edu.tr

Geliş tarihi/Received:03/12/2019

Kabul tarihi/Accepted:26/03/2020

Özet

Günümüzde konut mutfağında kullanılan teknoloji, günümüz yaşantısının bir örneği olarak karşımıza çıkmıştır. Yüzyılımızda yaşam çok hızlı, çok işlevli olarak devam etmektedir. Bu paralelde konutlarımızın mutfak mekânlarında aynı hızı ve işlev yelpazesini görebiliyoruz. Günümüz yoğun temposunda bir şeyler yaparken, bir şeylere yetişirken yemek işlemlerini de halletmek için bu teknolojilerden yararlanıyoruz.

Teknolojinin ve sanayileşmenin gelişmesi sonucu mutfak tasarımlarının uygulamalarında da esneklikler oluşmuştur. Bu sayede daha özgür ve özgün tasarımlar oluşturmak mümkün hale gelmiştir. Mutfak tasarımı yapılırken dikkat edilmesi gereken hususlardan ilki mutfak alanı ikincisi ise ihtiyaçlar ve isteklerdir. Özellikle mutfaktan beklentilerin iyi değerlendirilmesi ve amaca hizmet edecek tasarımlar oluşturulması gerektiği anlaşılmaktadır. Bu iki temel konu ile çerçeveselendirilen tasarımlar daima olumlu sonuçlar doğuracaktır. Şartlardan taviz vermeden ekonomiklik de göz önünde bulundurulmalıdır.

Konut mutfağında kullanılan tüm bileşenleri incelenerek, konut mutfağımızın içinde kullanılan depolama elemanlarından, dolaplardan başlayarak teknolojik olarak neler getirdiğine, konfor ve yaşam şartlarımızı nasıl etkilediğini anlamaya çalıştık.

Anahtar Kelimeler: Tasarım, Mutfak, Teknolojik mutfak, Günümüz mutfağı

Today's Kitchen; Furniture Generated by a System

Abstract

The technology used in residence kitchens can be considered as a representation of contemporary life. In our century daily life has a fast and multi-functional structure. From this point of view we can observe a similar tempo and function spectrum. Today, while doing something, hurrying for something we use that technology all the elements used in residential kitchens have been studied.

Again with the changes and the developments of the technology, the applications of kitchen designs have been flexible. So today more free and unique designs can be done. During the designing of a kitchen the space and the requests are the most important elements. Especially the wishes should be well learned by the designer and the designs should answer to these requests. This kind of designs would always have positive results. Also the economy should be considered.

The storage units used in kitchens, cupboards, accessories, lighting products are observed. Their technological effects on the kitchen and the changes on people's comfort and life conditions has been examined.

Keywords: Design, Kitchen, Technological kitchen, Today's kitchen

Giriş

Zamanın başlangıcından bu güne kadar, yemek yeme eylemi ile mutfak olgusu bir bütün olarak tüm yaşadığımız mekânlarda karşımıza çıkmıştır. Mutfak denen bu sistemlerin bileşkesi yüzyıllardır kendini zamanın ve yaşam şekillerinin doğrultusunda, karşımıza kendini devamlı yenileyen ve gelişen bir mekân olarak çıkmıştır.

Tüm zamanlarda mutfak mekânı bir fabrika mantığında ve yoğunluğunda çalışan bir yerdir. İlk çağlardan günümüze kadar gelişen süreçte, bu gelişme ilkçağ mutfağı sonunda Rönesans ile başlayıp ‘rafine mutfak’ anlayışına geçmek ile ve daha sonra insan-mekân ilişkisini en çok etkileyen dönem olarak varsaydığım ‘Endüstri devrimi’ etkisi ile günümüze dek gelmiştir. Bu süreçten geçtikten sonra insanlığın gördüğü iki büyük dünya savaşı, dünya üstünde yaşayan insanların yaşam tarzlarını etkiledi, insanlar bu büyük aşamaları kaydettikten sonra tüm enerjilerini teknolojik bir gelişme ve çalışma devrine adadılar.

Son yüzyıl içinde kullandığımız mutfaklar, günümüze gelinceye kadar geçen binlerce yıldan çok daha fazla değişime uğramıştır. En büyük değişiklikler arasında, pişirme aşamasında enerji olarak gaz ve elektrik kullanımı, soğutma ve dondurma teknikleri ve birimleri, pişirme ve soğutmada termostatik kontrol, önceleri elle yapılan işleri daha nitelikli ve çabuk yapabilen makineler, tarıma ile birlikte gıda maddelerinin gelişmesi, bakterilerin keşfi ve bunlardan korunma yolları, hayvancılığın modernizasyonu, frigofrik nakliye olanağının doğuşu ve ambalajlama tekniğinin yaygınlaşması sayılabilir (URL-1).

Bunu takip ederek günümüz yaşantısında, hızla tüketilen zamanda ve mekânlarda en önemli gösterge olarak karşımıza çıkan mutfak tam bir mobilyalar sistemi haline gelmiştir(Özdemir, 1999).

Günümüzde hızla akan hayatta mutfak mekânında mantık minimum zamanda maksimum iş olarak belirlenmiştir. Tekniğin ilerlemesi sonucunda mutfak mekânında kullanılan ekipmanlar gittikçe gelişip karmaşık hale gelmiştir. Gelişmeler sonucunda insan becerilerinin maksimumda kullanılması gerekmektedir. Gerek mutfak da gerekse başka mekânlarda kullanıcı-obje bütünlüğünü istenen bütün ihtiyaçlara göre düzenlenmesi gerekir (İlçe, 2001).

Ergonomik olarak gelişen teknoloji ışığında mutfak mekânına bakarsak her türlü depolama, temizleme, pişirme fonksiyonlarının kullanıcının maddi ve manevi değerlerine, sosyal etkenlerine, fiziksel ihtiyaçlarına göre düzenlemek doğrudur. Ortaya çıkan mutfak mekânının teknolojik gelişmeler içinde en çok değişime uğramış mekân olduğunu öne sürebiliriz. Tabi ki bu ihtiyaç fonksiyon kavramında bazı genel kabullerde olmak zorundadır. Bu nedenle tüm mutfak ekipmanlarını birer birer inceleyip her birinin kendi içinde bir fonksiyonu ve aralarında tam bir bağlantı olduğunu gözlemleyebiliriz (Kavut, 2004).

Mutfak mekânının gelişimi; süresince mekân içinde belli bir sistem oluşumu olsa da, sosyal yaşamın gerektirdikleri ve teknolojik gelişmelerin sonucunda bir mobilyalar ve mutfağa özgü elemanlar dizisi şeklini almıştır. Çalışmada amaç; bu mobilyalar dizisinin ana sebeplerine değinmeye çalışarak günümüzde geldiği nokta üzerinde bir değerlendirmede bulunmaktır (Kavut, 2004).

Mutfak Mekânı Elemanları

Mutfak Dolapları

Günümüz mutfağında dolapsız olarak düşünülmesi imkânsızdır. Oysa sadece bir yüzyıl öncesine dek mutfak dolabı diye bir kavram yoktu. Sadece birkaç küçük ve yalın depolama mobilyasından söz edilebiliyordu. Varlıklı insanların geniş evlerinde ya da küçük halk konutlarında depolama sorunu öncelikle kiler benzeri özel mekânlarda çözümlenmekteydi. Hiçbir yiyecek maddesinin paketlenmiş olarak satılmadığı, genellikle yiyeceklerin toptan alınıp çuval, küp v.s, gibi nesnelere içinde korunduğu endüstri öncesi çağda dolap mutfak için gereksizdi. Endüstri devrimi ile birlikte bir yandan konut boyutları küçülerek kilere yer ayırma olanağı ortadan kalktı, öte yandan da her tür yiyecek maddesi özel biçimde ambalajlanmış, kolay tüketilebilir ve taşınabilir nitelikte satılmaya başlandı. Böylelikle mutfak içinde depolama sorunu ağırlıklı hale geldi ve dolap yapımı bir zorunluluk haline dönüştü. 19. yüzyılın ortalarında üretilen ilk mutfak dolapları evin diğer mobilyalarında fazla farklı değildi. Aynı tasarım özelliklerini göstermekteydi. (Aksoy ve Üner, 2016)

Diğer mekânlara göre daha ucuz malzemeler kullanılarak ve daha özensiz bir işçilikle yapılmaktaydılar. Mutfak dolaplarının bir mimarlık sorunu olarak tam olarak doğuşu 1900'lerin başında 1920'ler Almanyasında gerçekleşmiştir.

Günümüzde hazır mutfak üretimi ve kullanımı oldukça yaygındır. Bu işle uğraşan ithal ve yerli firmaların ürünlerine ilişkin malzeme, renk ve boyut çeşitliliği; farklı fonksiyonları gerçekleştirmek üzere tasarlanmış mekanizma ve aksesuarlar, her tür ihtiyaca ve tarza uygun çözümler üretmeyi mümkün kılmaktadır. Tasarımlarını katalog bileşenleriyle hazırlayan ve üretimlerini bileşen ölçeğinde gerçekleştiren bu firmaların; tasarım, ergonomi, malzeme ve üretim kalitesi adına sürekli olarak kendilerini geliştirdiklerini ve bu mekândaki çalışmalarını kolaylaştırıcı detayları ürettiklerini görmekteyiz (Kurt, 2006).

Kapak malzemesi olarak; laminat, ahşap kaplama, masif ahşap, lake, paslanmaz çelik, PVC, çerçevesiz cam ve alüminyum çerçeveli cam gibi malzemeler kullanılan mutfak dolaplarının kullanımına göre; alt dolaplar, üst dolaplar, yarım boy dolaplar ve boy dolaplar olarak gruplandırabiliriz.

Alt dolaplar 15 cm ile 120 cm arasında değişen ölçülerde üretilebilmektedirler. Sabit raflı alt dolapların yanı sıra; eviye dolabı, köşe eviye dolabı, mekanizmalı yada mekanizmasız alt köşe dolabı, çekmece dolabı, tencere dolabı, ocak altı tencere dolabı, masa dolabı, şişelik dolabı, ankastre fırın dolabı, ankastre bulaşık makinesi kapağı, tezgah altı kiler dolabı, tezgah altı havluluk dolabı, ait açık raf dolabı, alt köşe açık raf dolabı, tezgah altı ankastre buzdolabı ve deepfreeze kapağı diğer Özel alt dolap bileşenleridir.

Üst dolapları genişlik ölçüleri ait dolapların genişlik ölçüleri ile paralellik gösterir. Yükseklikler ise yine firmalara göre farklı ölçülerdedir. Düz kapaklı üst dolap, camii kapaklı üst dolap, aspiratör dolabı, mikrodalga üst dolabı, üst açık raf dolabı, üst açık raf köşe dolabı, köşe üst dolabı, içinde baharatlık vs. aksesuarlar bulunan üst dolaplar özel üst dolap çeşitlerindedir.

Yarım boy dolaplar özellikle tasarımda hareketlilik sağlamak ve ankastre fırını göz hizasında kullanabilmek amacıyla tercih edilirler. Yarım boy kiler dolabı, yarım boy camii çekmece dolabı, yarım boy fırın ya da mikrodalga dolabı, yarım boy ankastre

buzdolabı ya da ankastre bulaşık makinesi dolabı gibi çeşitleri vardır. Genişlikleri 25 cm ile 90 cm arasında değişir. Yükseklikleri de yine firmalara göre farklılık gösterir.

Boy dolapların da yine çok çeşitli alternatifleri vardır. Sabit raflı boy kiler dolabı, tel sepetli boy kiler dolabı, boy ankastre buzdolabı dolap bileşeni, ankastre fırın boy dolabı, fırın+mikrodalga boy dolabı bunların bazılarıdır. Genişlik ölçüleri genellikle 30 cm ile 60 cm arasında değişir. Yükseklik ölçüleri de diğer mutfak dolabı türlerinde olduğu gibi firmalara göre değişiklik gösterir.



Şekil 2. Mutfak dolabı Örneği (URL-2).

Ocaklar

Günümüze kadar değişik şekil ve türlerde üretilen ocaklar, artık yüksek teknoloji ürünü olan, çeşitliliği, performansı, estetiği ve kullanım kolaylığı ile yemek pişirmeyi keyifli bir uğraş haline getiren cihazlar durumundadırlar. Önceleri katı yakıt kullanan Balkan kültürüne has soba-fırın karışımı kuzineler, XIX. yüzyıl sonlarından itibaren yerlerini gaz kullanan ocaklara bıraktılar. Ocaklarda gazın kullanılmaya başlanması kuşkusuz önemli bir gelişme oldu.

1930'lu yıllarda artık, fırın ile ocak birbirinden ayrı cihazlar olarak üretilmeye başlandı. Ocaklar tezgâh üzerinde kullanılırken, fırınlar da bel yüksekliğinde olacak şekilde mutfakta başka bir bölüme yerleştirildiler. Son dönem teknolojileri ile artık ocaklar da ankastre olarak üretilmektedir. Ankastre ocakları kullanılan enerji kaynağına göre; gazlı ocaklar ve elektrikli ocaklar olarak iki grupta inceleyebiliriz:

Paslanmaz çelik ya da cam-seramik yüzeyli olabilirler. Genelde kumanda düğmelidirler. Cihaz yüzeyinin çizilmesini engellemek için sıvı temizlik malzemeleri kullanmak gerekir. Değişik büyüklüklerde olabilirler.

Wok ocağı da tek gözlü bir gazlı ocak türüdür. Asya mutfağı dostları için geliştirilmiştir. Geleneksel Çin tavası wok'un bombeli tabanı ile uyumlu olduğu kadar, diğer büyük, düztabanlı tava ve tencereler için de rahat kullanım sağlar. Çin ve Asya

mutfağında sıklıkla kullanılan harlı ateşte hızla kızartma ve yemeği suyunda ağır ağır pişirme yöntemlerine başarıyla cevap verirken, ağırlıklı olarak diğer dünya mutfaklarında kullanılan kaynatma, buğulama, kavurma ve kızartma teknikleri içinde aynı performansı gösterir.

Paslanmaz çelik cam seramik yada kristal cam yüzeyli olabilirler. Kumanda düğmesi, dokunmatik ve kumanda panelli çeşitleri vardır. Ocağın kumanda paneli olanları yani fırınla aynı kumanda panelinden çalıştırılanlar çabuk bozulabilmektedir. Ayrıca kumanda paneli bozulduğunda da ocakta fırın ayrı cihazlar olmasına rağmen ikisi de çalışmayacaktır.

Cam seramik ocakların yüzeyine, içinde şeker olan yiyeceklerin taşmamamsa dikkat edilmelidir. Çünkü şeker bu ocakların yüzeyini çatlatır. Değişik geometrik şekilleri olan ocakların tezgâhta yeri açılırken özellikle granit ve laminatta tezgâh malzemesi zarar görebilir. Ama corian ya da policorda malzemenin iz kalmayacak şekilde telafisi mümkündür.

Her marka cihaz milimetrik anlamda her marka mutfak mobilyasında uyumlu değildir. Cihazlarla dolaplar ayrı firmalardan almıyorsa bu sebeple bazı problemler yaşanabilir. Mutfak mobilyalarını satın almadan evvel aynı dönemde cihaz seçimini de yapmış olmak ve bunların marka ve kod numaralarını mutfağın satın alındığı firmaya bildirmek yaşanabilecek pek çok aksiliği önleyecektir.



Şekil 3. Ocak ve tüm mutfak kumanda paneli (URL-3).

Günümüzde tezgah üzeri ankastre pişirme elemanları olarak ocaklar dışında; giril, fritöz ve buharlı pişiriciler de kullanılmaktadır.

Ankastre grilide; ızgara fonksiyonunun yanı sıra; kızartma, pişirme, yiyecekleri sıcak tutma gibi ikinci fonksiyonları da vardır. Üstteki ızgara panel, lav taşları ile dolu olan paslanmaz çelik haznenin üzerine oturur. Lav taşları üzerlerine damlayan yağları emer ve buharlaştırır. Zamanla etrafa yaydığı yağ kokusu artabilir.

Ankastre fritözün monte edildiği tezgâh bölümünün altına hiçbir elektrikli cihaz gelmemelidir, yalnızca sabit raflı bir alt dolap modülün üzerine monte edilebilir. Çünkü fritözün altında yağ tahliye vanası vardır. Buradan yağı dışa boşaltmak zahmetli ve etrafı kirletebilecek bir işlemdir. Bu sebeple friz yağ tahliye vanası cihaz servisleri tarafından pis su giderine bağlanabilir. Bunun yapılabilmesi için pişirme ile yıkama bölümlerinin çok uzak olmaması gerekmektedir. Bu boruya belli bir eğim verilebilmelidir. Ankastre fritözlerde hassas katı yağ eritme kademesi olmasına karşın özellikle çıkışı pis su giderme bağlı olanlarda yağın donarak tıkanıklık yapma tehlikesi vardır.

Ankastre buharlı pişiricide; nemli havanın yüksek ısı aktarımı sayesinde hassas sebzeler, patatesler, pilav, balık, kabuklular ve etler son derece yumuşak ve sulu bir şekilde pişerler. Yiyeceklerin lezzeti, aroması, görünüşü yoğunluğu ve renkleri tamamen korunur. Sıcak basınçsız buhar, gıdaların besin değerlerini kaynatma veya basınçlı buharla pişirmede olduğu gibi, yıpratmaz, en sağlıklı yemek hazırlama yöntemlerindedir. Kaynatma sırasında özsular haşlama suyuna karışırken, buharlama esnasında böyle bir kayıp söz konusu olmaz. Aksine buhar haznesinde biriken sular çorba ve soslar için mükemmel bir malzeme oluşturur. Buharlı pişiricinin de altında su boşaltma musluğu vardır. Bu sebeple fritözde olduğu gibi cihazın altına hiçbir elektrikli cihaz gelmemelidir, yalnızca sabit raflı bir alt dolap modülün üzerine monte edilebilir.

Fırınlr

Çok büyük aşamalar kaydeden mutfak gereçleri sanayi artık uzay çağının pişirme elemanlarını üretmektedir. Mutfaklardaki vazgeçilmez pişirme cihazları olan fırınlar, ankastre olabilmeler sayesinde ocaktan bağımsız olarak kullanılabilen, bu da tasarımda daha fonksiyonel olacak şekilde göz hizasındaki bir dolap bileşeninin içine monte edilebilmelerini sağlamaktadır.

Ankastre fırınlar form ve fonksiyon açısından mükemmel denebilecek tasarımlar sunmaktadırlar. Genişlikleri geleneksel ölçü olan 60 cm. in dışında 70 ve 90 cm 'de de olabilmektedir. Multifonksiyonel pişirme sistemleriyle birden fazla yemeği koku ve tatlarının birbirlerine karıştırmadan pişirmek mümkün olabilmektedir. Kendi kendini temizleme özelliğine sahip iç paneller cihazın temizlik ve bakımını kolaylaştırmaktadır.

Klasik, country yada modern tasarımlarla üretilen ankastre fırınlar; paslanmaz çelik yada siyah, beyaz ve kahverengi renkte emaye dış yüzeyli olarak üretilmektedirler.

Mikrodalga Fırınlr

Mikrodalgalar, yüksek frekanslı elektromanyetik dalgalardır ve ancak organik maddelerin moleküllerince kabul edilirler. Bunlar donmuş, pişmiş, sıvı veya çiğ olabilir. Bütün mikrodalga fırınların kalbinde bir magnetron bulunur. Bu verici 2450 MHz'e varan frekanslarda elektromanyetik dalgalar üreterek yemeği ısıtır. Magnetron'dan çıkan dalgalar bir dağıtıcıdan geçerek cihazın içerisinde eşit olarak dağılırlar. Pişmekte olan yemeğe çarptıklarında, içerisindeki su moleküllerini çok hızlı şekilde harekete geçirirler. Hareket eden moleküllerin birbirine sürtünmesi sonucunda ise yiyeceğin ısınmasını yada pişmesini sağlayan ısı ortaya çıkar. Dolayısıyla mikrodalga fırının içerisindeki ısı yemeğin kendi içerisinde üretilir, geleneksel fırın ve ocaklarda olduğu gibi dışarıdan gelmez. Mikrodalga cihazlar ısı üretirler fakat bu anlamda ısınmazlar.

Birçok profesyonel mutfakta mikrodalga cihaz vazgeçilmez unsurdur. Evlerdeki kullanımı hazır yemek ve çabuk ısıtma ile sınırlı kalmış olan mikrodalganın gerçek avantajları ile birçok kullanıcı maalesef henüz tanışmamıştır. Mikrodalga ile pişirme yemeğin besin değerini kaybetmesine neden olmaz. Önceden pişirilmiş olan yemeklerin kıvam, renk ve lezzetlerinden ödün vermeden tekrar ısıtılması için idealdir ve mükemmel yemekler hazırlamaya olanak sağlar.

Değişik markalarda üretimi olan mikrodalga fırınların bazılarında ağırlığa göre otomatik pişirme fonksiyonu vardır. Değişik besin tiplerine göre pişirme bilgileri yüklenmiş olan cihazlarda, pişirilecek besinlerin ağırlığı belirtildiğinde (max. 2 kg) fırın en uygun ısıtma yöntemi, güç seviyesi, ısı ve pişirme süresini otomatik olarak belirler. Bu sayede pişirme ve çözdürme işlemleri en verimli şekilde yapılır.

Bazı mikrodalga modellerinde güç kademe ayarına sahip enfraruj ızgara bulunur. Cihaz seçilmiş olan kademeyi gösterir. Farklı güç kademelerini seçerek istenen yiyecek ızgara yapılabilir.

Pişirilen yemeğin iç ısısının tam olarak ölçülebilmesi için bazı modellerde de ısı ölçme çubuğu bulunur. İğne uçlu ısı ölçme çubuğu pişmekte olan yemeğin ortasına batırılır. Yemeğin iç ısısı ölçülerek ışıklı gösterge panelinde gösterilir. Isı seçilmiş olan dereceye ulaştığında (max. 99°C) uyan sesi duyulur ve mikrodalga fırın otomatik olarak sıcak tutma fonksiyonuna geçer. Isı ölçme çubuğu sayesinde, yemek piştikten sonra daha önce belirlenen ısıda korunur. Eğer çekirdek ısı azalırsa, yemek otomatik olarak tekrar ısıtılır.

Yemek pişirmeye az vakti olan çalışan insanlar, diyet gıda alanlar, bebek maması hazırlayanlar, değişik saatlerde yemek alışkanlığı olan küçük yada çeşitli büyüklükteki aileler için mikrodalga fırınlar idealdir. Çok kısa zamanda ısıttıkları ve pişirdikleri için %70'lere varan elektrik enerjisi tasarrufu sağlarlar. Fırında metal ve metal bordürlüler dışında bütün kaplar -tercihen ısıya dayanıklı cam eşya, pyrex gibi kullanılabilir, fırında ısınmadıkları için elle kolayca alıp sofraya konulabilirler. Mikrodalga fırınlara metal kaplar konulduğunda reflekte edilen dalgalar şiddetli kıvılcımlar çıkarıp cihazı bozabilir.

Soğutucular

İyi bir ocakla iyi bir fırın elimizdeki malzemeye en iyisini yaratmamızı sağlar. Ancak en iyi pişirme teknolojisi bile taze olmayan sebze ve etleri canlandıramaz. Günümüzde pek az insanın her gün taze yiyecek alışverişi yapmaya vakti vardır. Mutfakta sürekli taze malzeme bulundurma sorumluluğu böylece buzdolabına yüklenmektedir.

Son dönem teknolojileri ile geliştirilen özel taze soğutma teknolojisi gıda etrafındaki nem oranını optimal seviyede, ısı derecesinin de profesyonel saklama sistemlerinde olduğu gibi 0°C civarında tutar. Taze besinler doğal görünümünü ve lezzetlerini iki misli süre ile muhafaza ederler.

Ailenin büyüdüğü, yemek ve alışveriş alışkanlıkları, çok misafir ağırlanması, mutfakta ayrıca bir derin dondurucunun bulunması vs. buzdolabının büyüdüğünü belirler. Mutfak planlamasında buzdolabının yeri tezgah bütünlüğünü bölmeyecek şekilde, kenarda ve stok dolapları grubu içinde, fırın ve ocaklardan uzakta olmalıdır

Buzdolapları da hazır mutfak bileşenleriyle uyumlu olabilecek şekilde ankastre olarak üretilebilmektedir. Ancak ankastre buzdolapları çok fazla tercih edilmemektedir. Diğer dolap bileşenleri ile aynı yüzeyde olacak şekilde tasarlanan ankastre buzdolabı

dolap bileşenlerinin içine yerleşen bu cihazların derinlikleri çok az olduğundan ve no-frost modelleri bulunmadığından çok talep görmemektedirler. Yarı ankastre denen, herhangi bir dolap bileşeninin içine yerleştirilmeksizin yalnızca dolap kapak malzemesi ile aynı renkte ince bir folyo ile kaplanmak üzere geliştirilmiş modellerin genişlik ve derinlik ölçüleri ile ilgili değişik alternatifler vardır.

Çift kapılı modeller su ve buz pınarlı olabilmektedir. Bu modelleri kullanabilmek için su arıtma tesisatının olması gereklidir. Arıtılmış şehir suyu buzdolabının arkasında yerden yaklaşık 30 cm. yükseklikteki su giriş musluğuna bakır boru vasıtasıyla getirilir



Şekil 4. Buzdolabı/soğutucu modelleri(URL-4).

Bulaşık Makineleri

Bulaşık makineleri günümüz mutfağında kendilerine önemli bir yer edinmişler hatta vazgeçilmez olmuşlardır. Zaman tasarrufu sağladığı hepimizce bilinir; ancak el ile yıkamaya oranla daha az su tüketmesi şaşırtıcıdır. Yeni nesil bulaşık makineleri kullanım ve enerji tasarrufu adına çok çaba sarf etmektedirler. Örneğin kullanılmış olan suyun akıp gitmesine izin vermek yerine ondan ısı sağlayan, ön yıkama suyunun kalitesini kontrol ederek yeniden kullanıma uygun olup olmadığını belirleyen modeller geliştirilmiştir. Ankastre bulaşık makinelerinin; kumanda paneli dışarıda olan yarı ankastre ve kumanda paneli içeride olan ve tam ankastre modelleri vardır.

Eviyeler

Eviye, mutfakta içinde bulaşık yıkanan ve musluktan akan suyu toplayarak pissu kanalına gönderen teknedir. İleri teknoloji ve en dayanıklı malzeme olan paslanmaz çelikten üretilirler. Yüksek değerde elementlerle güçlendirilmiş PVC esaslı sentetik malzemelerden, emaye ve granitten de üretimleri vardır. Yüzeylerinin ısıya dayanıklılığı darbe ve sürtünmeye karşı sağlamlığı olması gereken özellikleridir. Tek, çift ve büyük, küçük çukurlu kombinasyonları, damlalıklı yada damlalıksız modelleri, köşe modelleri olabilmektedir. Tel sepet, kevgir, doğrama tahtası gibi eviye modeline göre şekli ve boyutlan değişebilen eviye aksesuarları da beraberinde satın alınabilmektedir.



Şekil 5. Eviye modelleri (URL-5).

Her eviye modeli çöp öğütücüsü bağlantısına uygun değildir. Bu yüzden çöp öğütücüsü kullanmamak istemiyorsa eviye satın alınırken bunu belirtmek gerekir.

Tezgahlar

Mutfak tezgâhları üzerinde; hazırlama, yıkama ve pişirme fonksiyonlarını gerçekleştirdiğimiz bileşenlerdir. Tezgâh yapımında kullanılan malzemelerin yanmaya, asitlere, yağlara ve çizilmeye karşı dayanıklı olması gereklidir. Günümüzde tezgâh malzemesi olarak; laminat, paslanmaz çelik, masif ahşap, cam, granit, mermer ve akrilik+PVC esaslı malzemeler (Corian, Policor vb. markalar) kullanılmaktadır.

Bu malzemelerden laminat yanmaya ve çizilmeye karşı çok dirençli değildir. Bu yüzden dikkatli kullanmak gerekir. Özellikle personelin çalıştığı mutfaklarda çok çabuk eskiyip yıpranmaktadır.

Paslanmaz çelik en pahalı tezgah malzemesi olmasına karşı yanmaya, asitlere karşı dirençli ama çabuk çizilebilen bir malzemedir. Ayrıca yağ ve su içindeki kirecin paslanmaz çelik tezgâhlar üzerinde yarattığı lekelen temizlemek zordur.

Masif ahşap tezgâhlar pek tercih edilmezler. Çünkü bunlar da malzeme yapısından ötürü çabuk yıpranıp eskimektedirler. Ancak, laminat tezgâhların kalınlaştığından, ahşap kapak modellerinin kullanıldığı tasarımlarda, kapak bileşeni ile uyumlu olabilecek şekilde, masif ahşap çerçeve geçirilmektedir. Uygulama amacı tamamen estetik amaçlıdır.

Tezgah malzemesi olarak camın kullanılma amacı; pürüzsüz yüzeyi sebebiyle temizliğinin kolay ve hijyenik olabilmesidir. Ancak nakliye ve montajından, kullanımına kadar, darbelere karşı çok dirençli olmadığından, fazla tercih edilen bir tezgah malzemesi değildir(Söğüt, 2004).

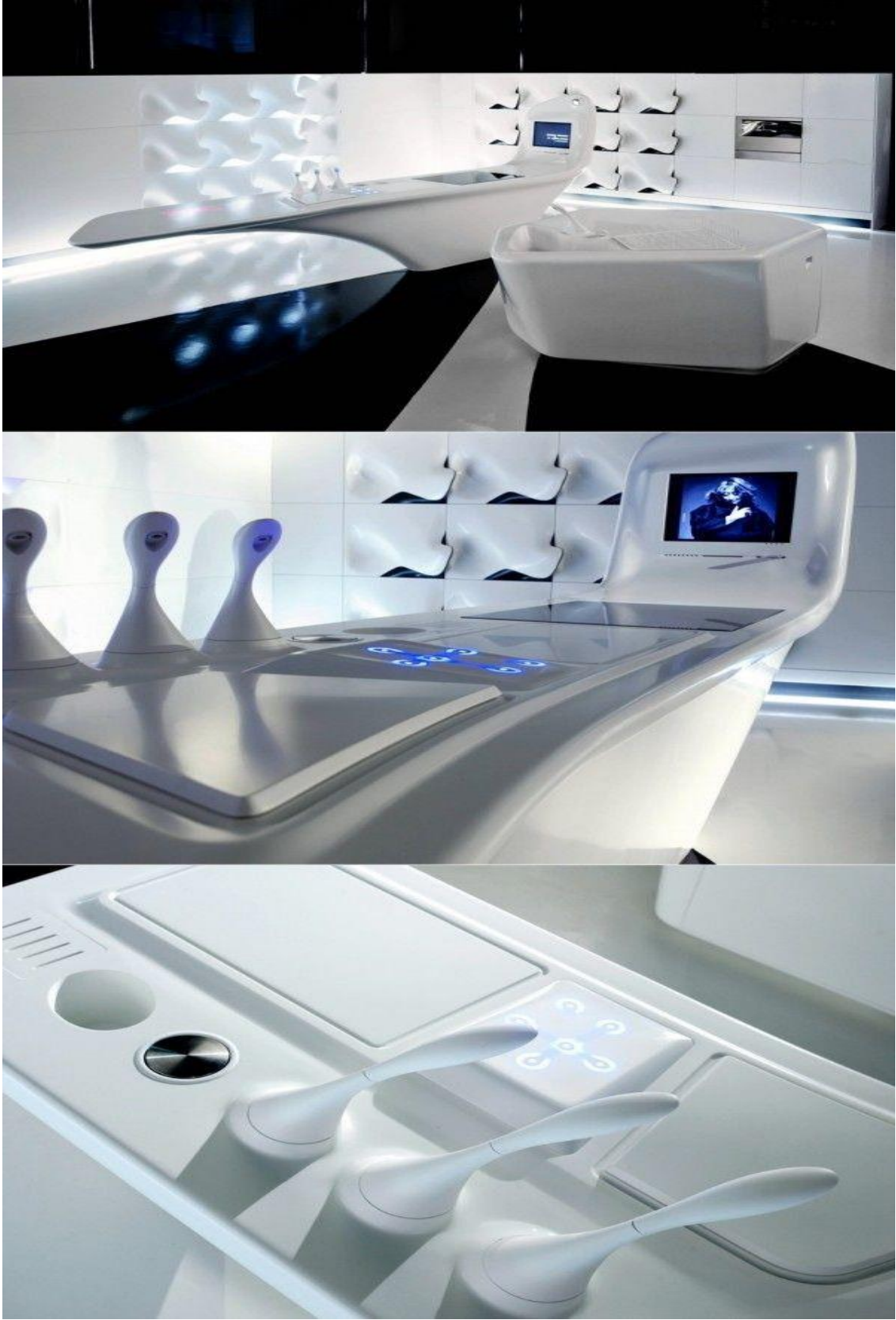
Granit elmastan sonraki en sert taştır. Bu yüzden büyük bir granit bloğundan tezgâh parçalarının işlenmesi uzun zaman alan ve son derece zor bir iştir. En kullanışlı tezgâh malzemesinden biridir. Çizilmeye, yanmaya ve asitlere karşı son derece dayanıklıdır. Renk ve desen alternatiflerinin çok fazla olduğu bu doğal malzemenin tercih edilme yüzdesi oldukça fazladır.

Mermer de granit gibi doğal bir taştır. Ancak hücre yapısı granit kadar sıkı değildir. Bu yüzden de asitlerden, darbelerden çabuk etkilenir. Ancak fiyatının granite göre çok daha uygun olması sebebiyle kullanım yüzdesi fazladır.

Akrilik+PVC esaslı tezgah malzemelerinin ithal ve yerli alternatifleri vardır. Bu malzemelerin yüzeyi çizilebilmekte, fakat üretici firmaların geliştirdikleri özel tekniklerle oluşan boşluklar aynı malzeme ile doldurulup yemlenebilmektedir. En önemli avantajları; tezgah süpürgeliği ya da fasad (alın) kısmı ile arasında derz olmayacak şekilde uygulanabilmeleri ve aynı malzemededen eviye de yapılabildiğinden tezgahla eviyenin yekpare olabilmesidir (Küçük, 2009).



Şekil 6. Tezgah yapılanma örneği (URL-6).



Şekil 7. Mutfak ve tezgah yapılanma örneği (URL-7).

Sonuç

Sonuç olarak karşımıza çıkan mutfak mekânlarının elamanlarını inceledikten sonra karşımıza çıkan; mutfağın bir mobilyalar dizisi midir yoksa organize edilmesi gereken bir mekân parçası olduğudur. Tüm bu verilerin ışığında bu üstün nitelikli bir mekanikler ve mobilyalar dizisi olan mutfak mekânı bir bütün olarak en önemli mekan parçasıdır (Kavut, 2004)

Yaşam hızının artmasının ortaya çıkardığı hızlı yemek trendinin yavaş yavaş sağlıklı ve kontrollü yemek trendine dönüştüğü görülmüştür. Yapılan tüm tasarımlar mutfaktaki stokları, alınan besinlerin kalorilerini ve miktarlarını, besinlerin pişme sürelerini vb. birçok girdiyi depolamak ve kontrol etmek için adımlar atmaktadır. Böylece pişirme eylemi daha az fiziksel güç, daha az enerji kullanılarak çok daha kısa sürede ve mümkün olan en doğru şekilde yapılabilmektedir.

İşlevsel dönüşümler, bazı donatıların birincil işlevlerinin dahi önüne geçmiştir. Öyle ki akıllı buzdolabı olarak nitelendirilen ürünlerin soğutma işlevi standart bir özellik olarak kalmış, yan özellikleri ile ön plana çıkmaya başlamışlardır. Yaptığı depolama için stok bilgisi tutma ve her an bu bilgiye ulaşılabilirlik sağlamak, randevu ve notları hatırlatmak için asistanlık yapmak, müzik ve televizyon yayını yapmak gibi özellikleri ile mutfağın merkezini oluşturacak hale gelmişlerdir.

Günümüzde mutfakların konut merkezi haline geldiği, bu sebeple de işlevlerinin arttığı ve biçimsel olarak da değişime uğradıkları görülmüştür. Mutfak işlevlerinde konforun artması için sürekli gelişim gösteren ürünler üretilmektedir. Mutfakta zaman geçirme sürelerinin uzamasıyla da açık mutfakların gelişim gösterdiği, mutfakla oda arasında alan kısıtlayan ve mekânı daraltan duvarların kaldırıldığı anlaşılmaktadır. Mutfaklardaki bu değişim sonucu daha güçlü ve daha sessiz davlumbazlar geliştirilirken estetik açıdan da son derece özel tasarımlar yapılmaktadır. Ankastre mutfak donatılarının geliştirilmesi ile buzdolabı, bulaşık makinesi gibi ürünlerin mutfak dolaplarından ayırt edilemeyecek şekilde yerleştirilmesi sağlanmıştır. Mutfak tezgâhlarının değişimi, ocakların ankastre oluşu ve eviyelerin biçimsel değişimleri sonucuna mutfaklar oturma alanları ile iç içe geçebilecek ve mobilyalarla uyum içinde olabilecek esneklik ve estetiğe kavuşmuşlardır.

Mobilya kurgusu ve mekan parçası mantığı tek süzgeçte eritilmesi ve ayrı bir şekilde inceledikten sonra alt başlıklara inip “mutfak” oluşumunun mobilyamı yoksa mekan parçası olduğuna karar verilmelidir. Bu karara varmak için Tasarım süreci, yapım süreci tek tek incelenmeli ve çıkan sonuçlara göre karar verilmelidir.

Tüm yapılan ve üretilen teknolojilerin kullanıldığı, her türlü yapı elemanının yer aldığı gerek ıslak gerekse kuru mekanların yer aldığı, tüm tesisat sorunlarının görüldüğü ve çözüldüğü, tüm mobilya şekillerinin kullanıldığı (depolamadan oturmaya) ve kendi içinde işlevi olan en önemli, en işlevli ve en özel mekandır.

“Mutfak” bu incelemenin sonunda “*Bir mobilyalar dizisinin oluşturduğu işlevsel ve estetik bakımdan en önemli mekan parçalarından biridir*” tanımı araştırmanın sonucunu göstermektedir.

Kaynaklar

Aksoy, M. ve Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri, *T.C. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17

- İlçe, A.C. (2001). *Konut mutfağı fiziksel çevre düzenlemesinde alan boyutu ve birey sosyo-kültürel yapısının mutfak mobilyası tasarımına etkileri*, Yüksek Lisans Tezi, Hacettepe Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Kavut İ.E. (2004). *Konut mutfağı tasarımında teknolojinin etkileri*. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Sanatta yeterlik tezi. İstanbul.
- Kurt, E. (2006). *Teknolojik gelişmelerin modüler konut mutfak tasarımına etkileri*, Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kocaeli.
- Küçük, P. (2009). *Mutfak mekanlarına ait sabit donatı yüzeylerinde kullanıcı tercihleri: Trabzon örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Karadeniz Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Trabzon.
- Özdemir, T. (1999). *Konut yaşama mekanı mobilyalarının esnek kullanımı*, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul.
- Söğüt, M.A. (2004). *Oturma elemanının tasarımında strüktür ve yüzey kaplama Malzemesinin biçime etkisi*. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Sanatta Yeterlik Tezi. İstanbul.
- Şener, N. (2006). *Mobilyada kullanılan ahşap malzeme yüzey ve üst yüzey işlemler*. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi. Fen Bilimleri Enstitüsü. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul
- URL-1. (2018) <http://www.aykutaybas.com>. Erişim tarihi: 03.01.2019
- URL-2. (2019). <https://pin.it/xtodmbapknbrji>. Erişim tarihi: 05.01.2019
- URL-3. (2019). <https://pin.it/xtodmbapknbrji>. Erişim tarihi: 05.01.2019
- URL-4. (2019). <https://pin.it/xtodmbapknbrji>. Erişim tarihi: 05.01.2019
- URL-5. (2019). <https://pin.it/xtodmbapknbrji>. Erişim tarihi: 05.01.2019
- URL-6. (2019). <https://pin.it/xtodmbapknbrji>. Erişim tarihi: 05.01.2019
- URL-7. (2019). <https://pin.it/xtodmbapknbrji>. Erişim tarihi: 05.01.2019